

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte  
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY  
13 rue des Halles  
71150 CHAGNY  
03.85.91.27.32  
chagny@cefaa.net



CEFAA  
7 place des Arcades  
78570 Chanteloup les  
Vignes  
01.39.27.62.46  
Chanteloup-les-  
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR  
142, avenue des chênes  
verts  
83700 BOULOURIS /  
SAINT RAPHAEL  
04 94 83 84 85  
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder aux métiers du service. Elle apporte les compétences nécessaires pour assurer l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état. Elle apprend à adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise et à contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



## Vos Atouts

- ◆ Sens des relations humaines
- ◆ Sens de l'organisation
- ◆ Présentation irréprochable
- ◆ Résistance physique
- ◆ Bonne mémoire
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir

## Les Débouchés

Le serveur pourra évoluer vers des postes de chef de rang ou de maître d'hôtel en restauration ou en brasserie. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



## La Formation

**DURÉE :** 2 ans

**RYTHME :** Alternance 2 semaines au centre / 2 semaines en entreprise

**FRAIS DE FORMATION :** Formation gratuite et rémunérée dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

**DIPLÔME :** Brevet professionnel sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF) Niveau IV – Diplôme d'Etat

**LIEUX DE FORMATION :**

CEFAA Avenue Jean Fourgeaud 93420 Villepinte

**CONDITIONS D'ADMISSION :** Après un BEP Restauration ou un CAP Commercialisation et services en HCR

**MODALITÉS D'ADMISSION :** Admission sur dossier et entretien de motivation.

**PRINCIPALES COMPÉTENCES VISÉES :**

Concevoir, planifier et réaliser des prestations en service et commercialisation

Etablir et entretenir une relation clients

Contribuer à la promotion de l'entreprise

Réaliser les mises en place

Vendre et assurer les prestations de salles

Gérer la qualité en restauration

Animer une équipe

Reprendre ou créer une entreprise

**OBJECTIF :** Former du personnel de salle très qualifié pouvant assumer des postes à responsabilités.

**PROGRAMME DE LA FORMATION :**

Travaux pratiques et technologie restaurant

Atelier expérimental

Sciences appliquées à l'hygiène

Arts appliqués

Ouverture sur le monde

Anglais

Gestion – Droit

Informatique

**POURSUITES DE FORMATION :**

BTS Management en Hôtellerie Restauration

MC Employé Barman